

Le Jura de Ferme en Ferme

1^{ère} édition

Nous remercions nos partenaires financiers et organisationnels

REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

Jura LE DÉPARTEMENT

Bresse Haute Saône COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Fusion des communautés de communes

Jura Sud PAYS DE L'ENFANT

Petite Montagne Communauté de communes

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA RÉGION D'ORGELET

Haut-Jura Saint-Claude

PORTE DU JURA

Jura nord

Nanchez CHAUX DES PRÉS - LES PAYS PRÉNOVELS - VILLARS SUR BRESSE HAUT-JURA

FRANCHE-COMTÉ

Groupama LE VRAIE VIE S'ASSURE ICI

OPRE DE CHEZ VOUS

biocoop LE VIN VU D'ASSEMBLÉE

Réponse Nature 65 av. Eisenhower à DOLE

ORGANISÉ PAR

HAUT-JURA Atelier de l'environnement

AFOCG39 Association de Producteurs Coopératives à la Région d'Orgelet

Avec le soutien du :

BRESSE DU JURA

Nous remercions également les communes du Jura pour leur soutien technique et financier

Le Jura de Ferme en Ferme

1^{ère} édition

26/27 septembre 2020 10h à 18h

Du fait du report de l'opération, les fermes suivantes n'ouvriront pas leurs portes : 7 - 9 - 11 - 12 - 13 - 14 - 19 - 21 - 37

2 jours pour découvrir gratuitement les fermes du territoire !

Événement proposé par

29 fermes ouvrent leurs portes près de chez vous

Certaines fermes proposent une restauration. Régalez-vous !

Un week-end pour découvrir... toute l'année pour revenir !

Entre Serre et Chaux

- LES ESCARGOTS DE COCAGNE**
 Sébastien JUSSAC
 3 Rue Alexis Millardet
 39290 MONTMIREY-LA-VILLE - 06 64 38 28 59
sebastien.jussac@gmail.com
 Près du Mont Guérin, venez partager la vie tranquille de nos escargots. Découvrez la reproduction et l'élevage de nos petits compagnons dans leur cadre naturel. Régalez-vous avec les dégustations sur place et la vente directe de nos produits préparés à la ferme. Pensez à prendre vos glacières ! Petite restauration : escargots en coquilles ou en croquettes.
- FERME DE L'AUBÉPINE**
 Claire GADIOLET et Bénédicte RIVET
 Route d'Auxonne - 39290 MOISSEY
 06 24 59 67 22 - claireinogad@gmail.com
 Venez partager notre vie au service des animaux de la ferme. Poules, chèvres, ânes, chevaux et vaches auront le plaisir de vous accueillir. Goûtez au lait frais tout juste trait et à nos délicieux yaourts. Découvrez l'harmonie d'une nature préservée, imprégnée-vous de son énergie. Réservez le paysan qui sommeille en vous. Casse-croûte : sandwichs au comté bio et yaourts.
- FERME DE L'ISEROLE**
 Thomas SEGUIN et Flora BARDELLI
 Zone artisanale, Les Pierres - 39700 ORCHAMPS
 06 95 68 61 48 - lafermedeliserole@gmail.com
 Venez visiter notre ferme maraîchère et semencière bio ! Nous vous ferons découvrir notre passion pour la culture potagère de variétés populations : de la récolte au tri des graines jusqu'au ramassage des légumes de saison. Sur place : semences, plants de légumes, d'arômes et de fleurs pour vos jardins !
- GAEC LES CHAMPS ALLÉCHANTS**
 Adrien GIMBERT et Guénièvre RUDOLF
 18 rue des Sages, Vigeard - 39350 ROMAIN
 06 89 64 64 77 ou 07 61 46 82 83
leschampsallechants@gmail.com
 Vous connaissez sans doute leur étal coloré, leurs frites gourmandes et leurs fraises passionnées. Venez donc voir où tout cela pousse ! On vous présentera le suivi des cultures de la graine au plant, puis de la récolte au stand de marché. Travail du sol, méthodes de désherbage, lavage des légumes, doryphores... On vous attend ! Un casse-croûte paysan vous sera proposé sur la ferme.
- LA FERME DU PETIT PRÉ**
 Sandrine et Johann THERY
 16 bis rue des Sages, Vigeard - 39350 ROMAIN
 06 80 70 54 01
johann.thery@gmail.com - www.fermedupetitpre.fr
 Venez découvrir nos agneaux, nos brebis allaitantes ainsi que nos méthodes d'élevage. Nous vous présenterons nos chiens de troupeau (conduite et protection). Ensuite vous pourrez rendre visite à nos deux truies élevées en plein air. Enfin nous vous parlerons de l'élevage de nos porcs en forêt... Une restauration rapide sera proposée.

Le Triangle d'or

- LA FERME DE GERMIGNY**
 Emmanuel OGIER
 8, rue du Val d'Amour - 39380 GERMIGNY
 06 15 26 60 79 - contact@lafermedegermigney.fr
www.lafermedegermigney.fr
 En polyculture/élevage, la Ferme de Germigny produit de la viande charolaise de pâturage ainsi que des huiles vierges de colza et de tournesol extraites à froid. En conversion vers l'agriculture biologique depuis 2018, nous accueillons les visiteurs avec un film illustrant notre relation au vivant.
- AUX PTITS PÉPINS**
 Bénédicte RAYNAL
 15 Route de Cramans - 39330 MOUCHARD
 06 60 72 87 52
auxptitspepins@gmail.com - www.auxptitspepins.com
 Aux P'tits Pépins est une "micro-ferme" de fruits BIO conduite selon les principes de la permaculture et de l'agroforesterie. Sa richesse ? La diversité des fruits produits ! Ces derniers sont transformés principalement en sorbets alors... pensez à vos glacières ! Venez découvrir aussi mes autres productions : jus, confitures, gelées, sirops et biscuits. Je vous propose un accueil pédagogique autour d'un atelier participatif de plantation. Petite restauration sucrée et salée (crêpes, potages, etc.)
- Martine CETRE
 1 rue des Barres
 39110 SAINT THIEBAUD (BAS) - 06 76 02 41 60
contact@tomedupoupet.fr
 Venez voir notre petite ferme familiale avec nos vaches Montbéliardes, au pied du site touristique "Le Mont Poupet". Nous transformons une partie du lait. Nous serons ravis de vous faire déguster notre Tome du Poupet. Élevage de porcs sur paille. Démonstrations de chiens de troupeau. Croc'Tome : 2 €

à découvrir en 2021 !

- LA GAUDINE**
 Régis BOURGEOIS
 La Gaudine - 39250 CUVIER - 06 76 83 11 00
regisbourgeois@orange.fr - www.fromagesduplateau.com
 La ferme est située à 830 mètres d'altitude, au cœur de la filière comté et morbier. Je vous invite à venir rencontrer les animaux d'élevage. Vous pourrez participer à la traite des vaches et à la fabrication du morbier. Jeux pour les enfants, animations, dégustations et vente de comté et de morbier. Petite restauration à base de morbier et comté accompagnée de produits régionaux et ce tout au long du week-end.
- CHÂTEAU DE BELLEROCHÉ**
 Cédric GEORGEON
 4 bis rue du Coin des Côtes - 39600 MOLAMBOZ
 06 86 43 10 30 - cedric.georgeon0802@orange.fr
 Ce petit domaine de 2 hectares a été créé en 2014 sur les hauteurs de Molamboz. Les vignes se situent à Arbois, Builly et Passenans en orientation plein sud. Le savignin représente la moitié de l'encépagement, accompagné de chardonnay en blanc et d'un peu de poulsard et troussau en rouge. Venez découvrir nos vins !
- LA MAMELLERIE**
 Marion MATHEZ et Adrien PONCET
 Lieu-dit les Vernes - 39800 GROZON
 06 80 51 08 89 - contact@lamamellerie.fr
www.facebook.com/lamamellerie
 La Mamerie a plus d'un tour dans son sac ! Au programme de la visite : contact avec les vaches et les veaux de race Jersey, découverte de l'agriculture biologique, explication de la traite robotisée et bien sûr dégustation des bons produits laitiers bio transformés directement dans notre atelier à la ferme !
- LES SERRES DE CHAZEAU**
 Bertrand GAUILLARD
 1 rue de Chazeau - 39800 TOURMONT
 03 84 37 38 26 - bertrand.gauillard@orange.fr
www.serres-chazeau.com
 Au cœur du Jura, venez découvrir Les Serres de Chazeau. Vous serez étonné par la grande diversité et l'abondance des couleurs des fleurs. Et pour agrémenter votre jardin, nous vous proposons un grand choix de plants de légumes, aromatiques, ainsi que des arbres fruitiers issus de nos cultures.

De la Bresse aux Lacs

- GAEC LE MIEL DU JURA**
 Julien et Anastasia FURNELLE
 6 Route de Tassenières - 39230 LES DEUX-FAYS
 06 27 94 87 78 / 06 15 93 00 00
fournellejulien@yahoo.fr
 Venez découvrir le monde passionnant des abeilles et le métier d'apiculteur. On ouvre les portes de notre miellerie, de notre atelier de transformation et on vous fait visiter les ruches (si la météo le permet). Vous pourrez déguster et acheter nos miels du Jura et nos produits transformés sur la ferme à base de miel. Casse-croûte sur place : sandwich, tranche de pain d'épices fait maison, 4 €.
- FERME DU JOINTOUT**
 Adèle et Thomas TRUEBLOOD,
 Mathieu BIDEAULT
 7 rue du Portail - 71270 TORPES - 07 81 15 60 74
fermedujointout@gmail.com
www.fermedujointout.fr
 Notre ferme bio en élevage et maraîchage fait partie d'un éco-lieu. Venez visiter le jardin, rencontrer nos chèvres poitevines et brebis basco-béarnaises et goûter nos fromages. Vous découvrirez le contexte riche de la ferme : coopérative d'habitants en formation, éco-construction, ferme "Terre de Liens" et vie associative. Complétez votre pique-nique avec nos fromages, tartines et salades ! Vente de crêpes toute la journée. Coin pique-nique.
- LES CHOUPIN'ESCARGOTS**
 Véronique DARD
 587 rue des Brantus - 39140 CHAPPELLE-VOLAND
 09 52 02 35 15 / 06 76 53 46 53
leschoupinescargots@outlook.fr
 Dans la Bresse Jurassienne, venez découvrir un élevage d'escargots en plein cœur de la campagne. Nous partagerons avec vous notre passion, de l'élevage à la transformation. Pensez à prendre une glacière. Assiette de dégustation d'escargots (recettes au choix) à partir de 5 €
- LA FERME BRESS'ÂNE**
 David MONMARCHÉ
 2050 rue des Champs Loyal - 39140 COMMENAILLES 06 41 93 95 47
david.monmarche@sfr.fr - www.bresse-ane.com
 Située au cœur de la Bresse Jurassienne, la ferme Bress'âne travaille dans le cadre de la préservation de la race de l'âne du Cotentin. Elle propose des randonnées avec les ânes afin de découvrir la campagne environnante. Venez partager un moment de convivialité avec nos amis aux grandes oreilles.

- EARL DU BAS DE L'ÉTANG**
 Jean Luc POUILLARD & Patrick ALLARDET
 45 rue du bas de l'Étang - 39140 COSGES
 06 81 00 67 07 / 03 84 85 04 52
aubasdeletang@orange.fr
 C'est au son des clochettes de nos vaches que vous serez accueillis. Patrick et Jean Luc vous feront visiter la ferme et découvrir les vaches laitières, les volailles et l'activité de maraîchage. Vente sur place de nos produits : volaille, veau de lait, charcuterie, viande bovine (génisse limousine) et légumes. Casse-croûte à 4 € : terrine ou pâté en croûte ou viande cuite au barbecue. Sac pique-nique à 10 € : 2 sandwichs, boisson et fruit.
- ALORS ÇA Pousse ?**
 Gaëlle PÉCHOT
 1067 rue du Coreau - 71580 SAILLENARD
 06 58 30 84 11
contact@alorscapousse.com - www.alorscapousse.com
 Gaëlle, productrice de plantes médicinales, sera ravie de vous faire visiter son jardin en permaculture, avec ses animaux. Elle vous fera découvrir ses plants de variétés anciennes, les extractions et le séchage des plantes et leur transformation en cosmétiques. Ateliers enfants et fabrication de bombes de graines. Restauration rapide délicieuse aux plantes du jardin : crêpes salées et sucrées, glaces et boissons.
- SCEA LA FERRIERE**
 Pascal et Julien THIBERT
 Les Varennes - 71500 SAINT USUGE
 06 48 79 48 04 - pascal.thibert5@wanadoo.fr
www.pouletdebressesthibert.fr
 Au cœur de la Bresse Louchennaise, la famille Thibert élève des volailles. Vous pourrez à travers des visites découvrir l'appellation des Volailles de Bresse : du poussin bien au chaud aux poulets qui courent dans les prés. Démonstrations de roulage et activités pour enfants sur le thème du poussin. Repas à l'abri : poulet de Bresse rôti, pommes de terre et sa crème ciboulette, café, corniotte, sur réservations (12 €).
- L'HERBIER SOUS LA ROCHETTE**
 ET LA DISTILLERIE DU SERPENT VERT
 Thibaut JOLIET et Marie MAISONNEUVE
 1 chemin de la gare - 39570 SAINT MAUR
 07 83 01 53 72 - herbiersouslarochette@orange.fr
www.herbiersouslarochette.com
 Notre métier : producteur-distillateur de plantes aromatiques et médicinales. Vous découvrirez cette activité diversifiée : la production, le séchage des plantes et la distillation des boissons spiritueuses, sans oublier l'histoire sulfureuse de l'absinthe ! Dégustation et vente : tisanes et boissons spiritueuses.
- DOMAINE JEAN BOURDY**
 Laura BOURDY
 41 rue Saint-Vincent - 39140 ARLAY
 03 84 85 03 70 - contact@domainebourdy.com
www.domainebourdy.com
 De la vigne aux vins, au travers d'un parcours, vous pourrez observer la biodiversité dans les vignes, lever le voile de nos vins jaunes dans la cuverie et pour finir déguster nos produits en toute sens... Pour les petits et les grands, une bonne occasion de découvrir un domaine viticole conduit en biodynamie !
- DOMAINE PIERRE RICHARD**
 Vincent RICHARD
 136 Route de Voiteur - 39210 LE VERNOS
 03 84 25 33 27 - domainepierrerichard@wanadoo.fr
www.domainepierrerichard.com
 Fier de notre terroir, nous serons heureux de vous accueillir pour vous présenter notre Domaine familial et notre passion ! Vous pourrez découvrir notre exploitation, la vinification et nos vins ainsi que notre implication dans la conversion à l'agriculture biologique.
- LA MIELLERIE DE BAUME**
 Marie-Pierre BOULY
 3 la Tournelle, Granges sur Baume
 39210 HAUTEROCHÉ - 06 10 67 35 17
mielleriedebaume@gmail.com - www.mielleriedebaume.fr
 Venez découvrir le métier d'apiculteur, la préparation de la saison apicole et des récoltes, les ruches, la miellerie et le monde extraordinaire des abeilles. Dégustation et vente directe : miels, pains d'épices, propolis, beewrap.
- LA FERME DES PETITES PLUMES**
 Sandrine DURET
 12 rue des Lilas, hameau Pellier - 39130 CHARCIER
 07 70 40 55 63 - lafermedespertesplumes@gmail.com
www.lafermedespertesplumes.com
 C'est avec plaisir que nous vous accueillons pour vous présenter notre élevage de poulets, poulottes et poules pondeuses. Dégustation et vente directe des produits transformés et de poules vivantes.

2 JOURS pour découvrir la diversité des fermes qui nous entourent !

les 26 et 27 septembre 2020,
les agriculteurs vous accueillent de 10 h à 18 h

Sur les chemins du Haut-Jura

- LES ESCARGOTS DE TRÉMONTAGNE**
 Laurianne SCHOFF
 15 bis, Prénovel de Bise - 39150 NANCHEZ
 (Prénovel) - 06 87 27 86 42 - escargotsdetremontagne@gmail.com
www.escargotsdetremontagne.com
 Surplombez la combe de Nanchez (altitude 930 mètres) et partez à la découverte d'un élevage de bêtes à cornes original... les escargots. Cuisinés avec des produits frais et locaux, régalez-vous avec nos coquilles traditionnelles et laissez-vous surprendre par des recettes qui sortent des sentiers battus. Dégustation et vente directe. Pour les gourmands, Coquilles bourguignonnes, Mini's Chèvre (gougères) ou Croustilles (la coquille se mange). De 9 à 11 €.
- LA FERME EQUI'TABLE DES MONTS JURA**
 Nicolas GUITTON
 La Gonrade, combe d'en haut de Mijoux
 39310 LAJOUX - 06 12 54 58 53
nicolas@groupe-jws.com
www.facebook.com/lagonrade
 Un environnement sauvage pour élever des chevaux de travail en harmonie avec la nature ! Une approche avec des dimensions d'accompagnement pour la mise en œuvre d'échanges liés à l'agro-tourisme. Randonnée avec Ali et Farine, nos ânes de bât, pour aller au Pont Naturel. Nos Crêpes aux fromages du Haut-Jura vous attendent.
- LES MEUH...TAGNES**
 Angélique, Anthonin, Gabin & Franck DUTOIT
 2 bis Petit Châtel - 39170 LAVANS LÈS ST CLAUDE (Pratz) 06 88 30 79 41 - franckdutoit@orange.fr
 Nous serons heureux de vous accueillir pour vous faire partager notre passion des vaches de race Jersey ! Avec notre lait, nous fabriquons des yaourts, des faisselles, du fromage blanc et bien d'autres choses encore... Venez découvrir notre ferme située dans un petit hameau calme. Au programme : visite guidée, dégustation et vente directe. Crêpes sucrées l'après-midi.
- BARBICHE ET PAMPILLE**
 Emmanuelle GIRARDIN & Thierry PERRIER-MICHON
 Le Patay - 39170 SAINT LUPICIN - 06 82 92 45 39
lafamilieperriere@orange.fr - www.barbicheetpampille.com
 C'est dans un cadre privilégié sur les hauteurs de Saint Lupicin, que nous vous invitons à venir partager un moment de notre vie à la ferme. Vous pourrez rencontrer chèvres, cabris, cochons... Et les fromages sont prêts à être dégustés !! Petite restauration possible avec les produits de notre ferme! Crêpes, barbecue...
- LA FERME DES RIVONS**
 Boris SAENGER
 19, Les Rivons - 39170 LESCHÈRES - 06 71 50 41 81
lafermedesrivons@gmail.com - lafermedesrivons.com
 Poules et poussins, œufs et volailles, produits transformés et paniers en osier... Venez découvrir un outil de développement local unique dans un cadre bucolique. Ramassages des œufs, dégustations, discussions et ateliers enfant. Vous pourrez partager un moment convivial au son de l'accordéon. A bientôt et n'oubliez pas vos bottes ! Gaufres fermières bio et paniers repas bio (adulte 10 €, enfants 5 €). Tisane et café offerts.
- JURA EQUESTRE** - Morgane & Jean François TOULEMONDE
 14 route de coulouvre - 39260 CRENANS
 06 67 95 33 44 - jura.equestre@gmail.com
 Dans un petit village proche du lac de Vouglans, venez découvrir notre ferme équestre : poneys, chevaux mais aussi, vaches, cochons, moutons et chèvres vous attendent. Démonstration équestre, visite de la ferme, animations pour enfants. Pain saucisse au barbecue à déguster sur place.
- FERME DU BRILLAT**
 Laetitia PUYRAIMOND
 2 route du rongé - 39260 MAISOD
 07 86 48 93 45 - lafermedubrillat39@gmail.com
lafermedubrillat39.jimdofree.com
 Les chèvres de Laetitia attendent avec impatience votre visite. Ces demoiselles sont prêtes à vous accueillir dans leur lieu de vie. Leur lait, habilement transformé en fromage et autres dérivés, vous fera valser les papilles. N'hésitez pas à venir les rencontrer. Initiation à la traite à la main. Dégustation sur place. Des crêpes au lait de chèvre et aux œufs issus des poules de la ferme vous seront proposées au prix de 3 €.

De Saint Amour à la Petite Montagne

- LA FERME DU CHAT NOIR**
 Mikaël PIRIOU & Athéna BESSARD
 6 bis rue du moulin de la Foule
 39160 SAINT AMOUR - 06 66 66 71 47
lafermeduchatnoir@lilo.org
<https://www.facebook.com/lafermeduchatnoir/>
 Au pied du Revermont, entre la plaine bressane et la Petite Montagne, nous cultivons sur notre ferme des légumes bio en maraîchage sur sol vivant. Sera proposé à la vente : un large choix de plants de légumes et d'aromatiques.
- AU CHANT DES LULUS**
 Claire MOREAU & Laurent DELAFOLLYE
 Hameau d'Ecuria (Nantey) - 39160 VAL D'ÉPY
 06 64 33 22 05 ou 06 08 26 05 68
moreauclaure@wanadoo.fr
 Suivez les notes flûtées de l'alouette lulu, vous arriverez à Écuria, petit hameau du Val d'Épy. Entre pelouses, prairies et bois, orchardées et lys, sur le territoire du lynx et de l'engoulevent, paissent nos brebis au museau noir ; de leur lait, nous fabriquons yaourts et fromages variés. Dégustation et vente directe.
- LA FERME DE L'ÂNE ERIA**
 Sébastien PERRET
 Hameau de Lanéria - 39160 VAL D'ÉPY
 06 72 15 27 52 - contact@fermedelaneeria.fr - www.fermedelaneeria.fr
 Nous serons heureux de vous faire découvrir nos élevages de poules pondeuses, de moutons et de porcs. Vous pourrez déguster sur place nos différents produits. Nous vous proposons également un atelier d'initiation à la confection de feutre de laine (2 sessions sur inscriptions : 11h et 16h - à partir de 12 ans). Crêpes salées et sucrées tout au long de la journée.
- ESCARGOTS DE LA PETITE MONTAGNE**
 Pierre GILBERT
 6 route de Lains - 39320 Montagna-le-Templier
 06 09 62 30 34 - moulin@burignat.fr - www.burignat.fr
 C'est un trou de verdure où chante une rivière et où poussent des escargots. Venez découvrir à proximité d'un ancien moulin à eau de 1800, notre élevage naturel de 150 000 bêtes à cornes élevées en agriculture biologique. Vous pourrez déguster nos escargots cuisinés avec des produits locaux. Entre le moulin et la rivière, vous aurez l'occasion de partager un repas convivial concocté avec des produits locaux.
- FERME DE SUR LE PUIT**
 Ferréoline BUNOD
 Lains - 39320 MONTLAINSAIE
 06 98 29 68 95 (06 61 59 15 05 sms uniquement)
ferreoline@laposte.net
 Facebook : Ferme de sur le puits-jura
 Le temps d'une visite, laissez-vous guider pour découvrir un élevage de brebis viande, de chevaux Comtois (loisirs et viande) et le travail des chiens de protection de troupeau. Dégustation et vente de nos produits. Pensez à vos glacières ! Petits et grands, les agneaux vous attendent pour un "selfie mouton". Pour les petits creux : sandwich de chipo ou merguez de brebis.
- FERME DU VALCOMBE**
 Stéphanie MATHON
 2 Chemin des Courbettes - Vogna
 39240 ARINTHOD - 07 85 49 11 54
fermeduvalcombe@orange.fr
 Les chèvres de la Petite Montagne sont toujours ravies de recevoir des caresses et des récompenses, c'est pour cela que nous vous attendons nombreux ! Visites par petits groupes en passant vers les cabris et les cochons. Dégustation de nos produits. Animation le dimanche autour du dressage des chiens de troupeau. Une petite restauration vous sera également proposée : chipo de cabri grillé au barbecue, tartine de chèvre chaud, burger à la viande de cabri et fromage de chèvre.
- ESPRIT TISANES**
 Olivier FERRY
 234 Rue de la République, hameau de Thoregna
 39240 CORNOD - 06 87 15 26 66
contact@esprit-tisanes.fr - www.esprit-tisanes.fr
 À la rencontre d'un herboriste du 21^{ème} siècle, dans une ferme typique de la Petite Montagne, vous découvrirez à la fois mes cultures de plantes aromatiques et médicinales, le séchoir et l'atelier de transformation ! Dégustation gourmande assurée !

www.defermeenferme.com

La France de Ferme en Ferme

organisée par le réseau CIVAM

(Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture en Milieu rural)

Les associations organisatrices de l'opération Le Jura de Ferme en Ferme :



Retrouvez-nous sur notre page Facebook : [lejuradefermeenferme/](https://www.facebook.com/lejuradefermeenferme/)

Pour nous contacter : 03 84 42 85 96 - dff.jura@gmail.com

Légende des pictogrammes :



Le Jura de Ferme en Ferme

Les 26 et 27 septembre,
les agriculteurs et agricultrices du Jura
vous ouvrent les portes de leur ferme
pour la première édition du Jura de Ferme en Ferme.

Deux jours pour découvrir des métiers, des produits et des valeurs
tournés vers une agriculture durable, pour le maintien
de campagnes vivantes et solidaires !

Nous vous invitons à suivre l'épouvantail,
notre sympathique mascotte, qui vous amènera
sans encombre jusqu'aux fermes ouvertes et accueillantes.

Les agriculteurs et agricultrices
seront heureux de vous rencontrer de 10h à 18h,
le samedi et le dimanche.

Lors de la visite, vous pourrez vous restaurer dans les fermes :
pour cela, portez attention aux pictogrammes
inscrits dans les descriptifs des fermes au verso.

Attention,
le dimanche sera probablement
une journée de grande affluence,
alors privilégiez le samedi
pour vos visites !

Un petit creux ?

Venez savourer les produits
de Ferme en Ferme
sous différentes formes :



Repas



Goûter



Casse
croûte



Sac
pique-nique

Repas gourmand

Le samedi 26 septembre
à partir de 19h

Dans le cadre du Jura
De Ferme en Ferme,
l'association Accueil Paysan
vous propose de prolonger
votre journée en dégustant
un savoureux repas préparé
majoritairement à partir
des produits des fermes
participantes !

- Réservation avant le jeudi 24 septembre
par téléphone au 06 81 76 78 89
ou par mail : jura@accueil-paysan.com
- Lieu : EARL DU BAS DE L'ETANG (ferme n°17)
- Prix : 15 € (boisson non comprise)

Les conseils de l'épouvantail

- > Afin de limiter l'impact des déplacements en voiture pour vous rendre sur les fermes,
n'hésitez pas à publier vos trajets sur des sites de covoiturage, comme mobicoop.fr
N'hésitez également pas à venir en vélo dans les fermes !
- > Pensez à apporter une glacière ou un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais.
- > N'oubliez pas des vêtements et chaussures adaptés pour les visites.
- > Si vous avez un chien : attention, ils ne sont pas acceptés dans toutes les fermes. Renseignez vous !
- > Retrouvez les produits fermiers tout au long de l'année à la ferme, sur les marchés,
dans les magasins de producteurs...

Suivez les flèches
de Ferme
en Ferme n°
avec les numéros de chaque ferme

2 jours
pour découvrir
gratuitement
les fermes du territoire !

26/27
SEPT 2020
10h à 18h

Du fait du report
de l'opération,
certaines fermes
n'ouvriront pas
leurs portes.
Vous pourrez les
découvrir l'année
prochaine !

Rendez-vous sur
www.defermeenferme.com
pour découvrir
les producteurs de l'Ain !

La sécurité est l'affaire de tous !

- ⚠ Les fermes qui vous accueillent sont de formidables lieux de découverte pour petits et grands.
Pour autant, des dangers existent et chacun est appelé à être vigilant sur les aspects de sécurité.
- ⚠ Les enfants sont sous la responsabilité des personnes qui les accompagnent.
Ne les laissez pas sans surveillance dans les fermes !
- ⚠ Les petites routes de nos campagnes seront encombrées, le stationnement pourra parfois
être difficile, soyez prudents et respectez les consignes pour le confort de tous.

© COMIPRESS IMPRIM'VERT® Ne pas jeter sur la voie publique.
Imprimé avec des encres végétales sur Papier 100% recyclé. Illustrations : Quentin Lacoste D'Jant/Kréation